

MARLEY SPOON



Lux Vegan Italian Roasted Tofu & Tomato

Sandwiches with Pistachio Pesto



30-40min



4 Portionen

Was du von uns bekommst

- 100g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{2,5}
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 4 Pck. Bio-Tofu ³
- 500g Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 40g Basilikum
- 40g Pistazienkerne ⁵
- 400g Eisberg-Salatmischung
- 1 Pck. Röstzwiebeln ¹
- 4 Pck. Bazlama-Pfannenbrot ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Schneebeesen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

To quickly cut cherry tomatoes, place them between two plastic lids or small, flat, rimmed plates, then slice through the middle horizontally with a long serrated knife.



1. Tofu marinieren




Den Ofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Cashews** in einem hohen Gefäß in 60ml heißem Wasser einweichen. Den **Knoblauch** schälen, **2 Zehen** in eine Schüssel reiben. **¼ der Gewürzmischung**, 4EL Olivenöl, 4EL Balsamicoessig, 2EL Wasser und je ½TL Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren. Den **Tofu** trocken tupfen, in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit der **Marinade** vermengen.



4. Pesto zubereiten

¼ der Basilikumblätter abzupfen und reservieren. Das **restliche Basilikum samt Stängeln**, **1 Knoblauchzehe**, die **Pistazien**, die **Zitronenschale**, **2EL Zitronensaft**, 3EL Olivenöl, 2EL Wasser sowie je ½TL Salz und Pfeffer in das hohe Gefäß geben und zu einem cremigen **Pesto** pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser zugeben.

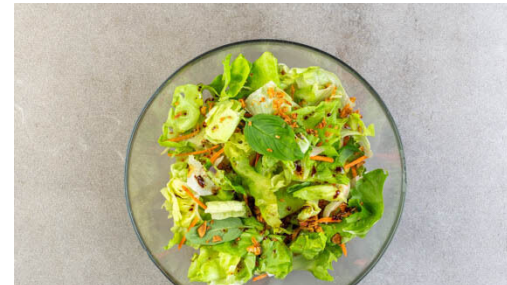
Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**



2. Tofu & Tomaten backen

Die **Kirschtomaten** halbieren und auf eine Seite eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs mit 1EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker vermengen. Den **Tofu** auf die andere Seite des Backblechs verteilen und ggf. die **übrige Marinade** darübergießen. **Beides** 20-25Min. im Ofen backen, dabei den **Tofu** nach der Hälfte der Zeit wenden.



5. Salat zubereiten

In einer großen Schüssel 3EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, ½TL Senf, 1TL Zucker, ½TL Salz sowie die **restliche Gewürzmischung** zu einem **Dressing** verrühren. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Röstzwiebeln** und den **reservierten Basilikumblättern** garnieren.



3. Cashewcreme zubereiten

Inzwischen die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. 1EL Olivenöl, **2EL Zitronensaft**, **1 Knoblauchzehe** und 1 kräftige Prise Salz in das hohe Gefäß geben und mit den **Cashews** zu einer cremigen **Masse** pürieren. Ggf. mehr Wasser zugeben. Die **Cashewcreme** in eine Schüssel geben und das hohe Gefäß sowie den Mixer reinigen.



6. Sandwich belegen

Die **Brote** horizontal halbieren, die **Hälften** auf ein zweites Backblech geben und 2-3Min. im Ofen aufbacken. Die **Unterseite der Brote** mit **Cashewcreme** bestreichen, dann das **Sandwich** nach Belieben mit dem **Tofu** und den **Kirschtomaten** belegen und mit dem **Pesto** beträufeln. Das **Sandwich** mit dem **Salat** anrichten und servieren.